

Enting-enting kacang gepuk

Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh	2
6 Cara uji	2
7 Syarat penandaan	6
8 Cara pengemasan	6

Enting-enting kacang gepuk

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat dan cara pengemasan.

2 Acuan

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

SNI 10-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.

SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*.

SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*.

SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*.

SNI 01-2979-1992, *Mentega kacang*.

SNI 01-3555-1994, *Cara uji minyak dan lemak*.

3 Definisi

Enting-enting kacang gepuk adalah makanan ringan berbentuk lempengan padat, prisma atau bentuk lainnya, dibuat dari kacang tanah *Arachishypogaeae, L*, dan gula pasir dan atau gula merah dengan atau tanpa penambah bahan tambahan makanan yang diizinkan.

4 Syarat mutu

Syarat mutu sesuai dengan tabel.

Tabel
Syarat mutu enting-enting kacang gepuk

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
	Bau	-	Normal
	Rasa	-	Normal
	Warna	-	Normal
2	Air	% (b/b)	maks. 3,5
3	Abu	% (b/b)	maks. 2
4	Lemak	% (b/b)	maks. 30
5	Protein	% (b/b)	min. 16
6	Sakarosa	% (b/b)	40 - 50
7	Bahan tambahan makanan	-	Sesuai SNI 01-0222-1995 dan Peraturan Men.Kes. yang berlaku.

Tabel (lanjutan)

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
8	Aflatoxin	ppb	maks. 15
9	Asam lemak bebas dihitung sebagai asam laurat	% (b/b)	maks. 1,0
10	Cemaran logam		
	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 30,0
	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
	Timah (Sa)	mg/kg	maks. 40,0
	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,003
11	Arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
12	Cemaran mikroba		
	Angka lempeng total	kalori/g	maks. $5,0 \times 10^2$
	Bakteri coliform	APM/g	maks. 20
	<i>E. coli</i>	-	negatif
	<i>Salmonella Sp.</i>	APM/25 g	negatif
	<i>Staphylococcus aureus</i>	Kol/g	0
	kapang dan khamir	Kol/g	maks. 10^2

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Persiapan contoh

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4.2.

6.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.3 Kadar air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

6.4 Kadar abu

Cara uji kadar abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

6.5 Kadar lemak

Cara uji kadar lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.

6.6 Kadar gula reduksi dan sakarosa

Cara uji kadar gula reduksi dan sakarosa sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 2.1 dan butir 3.1.

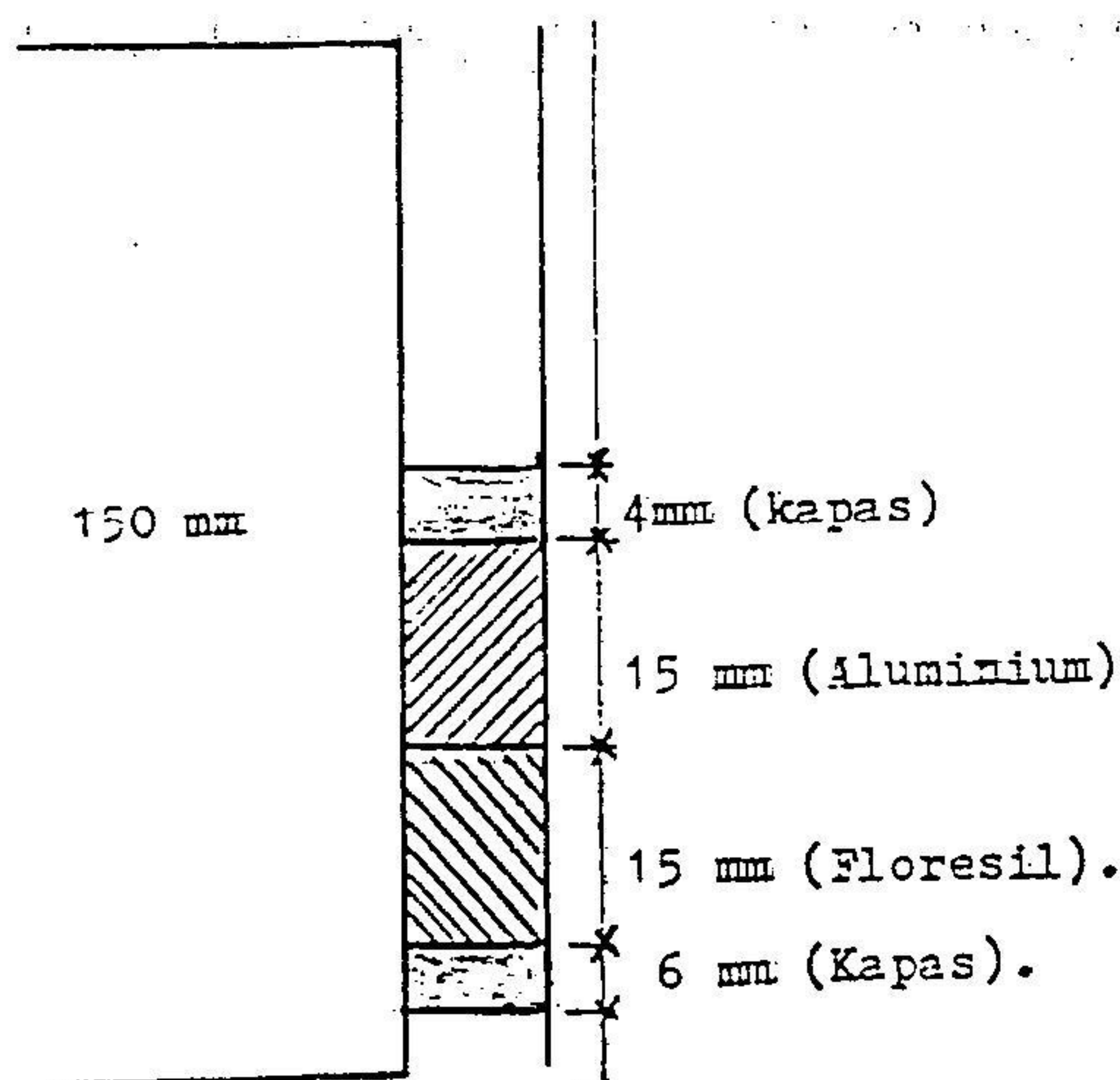
6.7 Cara uji asam lemak bebas, sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.

6.8 Kadar Aflatoxin

6.8.1 Penetapan kualitatif

6.8.1.1 Pereaksi :

- Metanol air (8/2 - v/v)
- Clan-up solution (150 gram)
- ZnSO₄, 50 g phosphotungstic acid dilarutkan dalam 1 liter air suling.
- Larutkan hezan-aceton (8/2 v/v)
- Benzena
- Metanol



Gambar 1
Minicolumn Aflatoxin

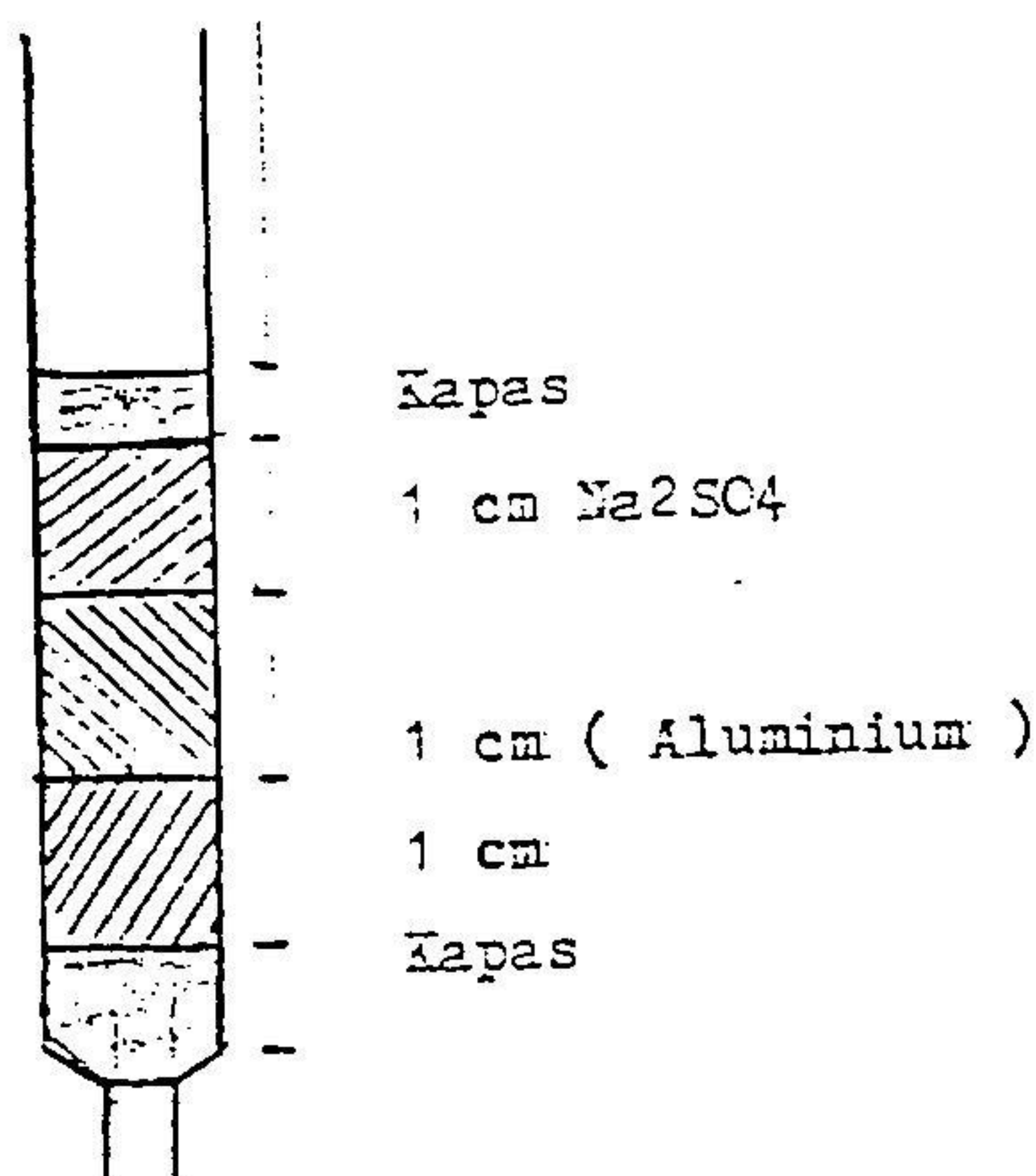
6.8.1.2 Prosedur penetapan kualitatif aflatoksin :

- Blender 100 gram contoh dengan 200 ml metanol air.
- Saring dengan kertas saring lebar (± 15 cm), ke dalam erlenmeyer.
- Masukkan 15 ml saringan kedalam tabung reaksi tertutup.
- Tambah 15 ml clean-up solution, tutup, kocok 5 - 6 kali.
- Saring lagi dan tampung dalam erlenmeyer/piala.
- Masukkan 15 ml saringan kedalam tabung reaksi lainnya.
- Tambah 3 ml benzena, kocok, biarkan terpisah lagi.
- Pipet 1 ml larutan benzena dan masukkan kedalam minikolom aflatoxin yang dihubungkan dengan vakum.
- Setelah larutan benzena turun, masukkan 5 ml larutan hexan-aceton, sambil disedot vakum, setelah larutan semuanya keluar/turun, vakum masih terus dijalankan 2 menit lagi (supaya kolomnya kering).
- Angkat dan amati UV kabinet, adanya fluoresen biru pada pertemuan florisil-alumina menunjukkan aflatoxin positif (sekurang-kurangnya 4 ppb).
- Catatan :
Larutkan benzena mulai dari : 0,1 ; 0,25 ; 0,5 ; 0,75 ; 1,0 ; 1,25 ; 1,75 ; 2,0 ml.

6.8.2 Penetapan kuantitatif

6.8.2.1 Pereaksi :

- Aceton - H_2O (212,5 aceton + 37,5 ml H_2O)
- Pb-acetat 20 %
- Celite
- Kloroform
- Petroleum eter
- Kloroform-aceton (9/1 v/v)



6.8.2.2 Prosedur ekstraksi.

- Masukkan 50 ml ekstrak kedalam labu ukur 100 ml.
- Tambah 10 ml Pb acetat 20 % atau clean-up solution.
- Tempatkan sampai tanda garis dengan H₂O kocok.
- Pemindahan ke dalam erlenmeyer.
- Tambahkan kurang lebih 2 gram celite, kocok, dan saring dengan kertas saring ke dalam erlenmeyer/piala.
- Masukkan 80 ml saringan ke dalam corong pemisah.

Untuk contoh yang kandungan lemaknya tinggi, lemaknya diekstrak dengan petroleum eter (25 ml), kemudian petroleum eternya dibuang dengan disedot dengan pipet (tidak usah semuanya diambil lagi).

- Ekstrak 2 kali dengan 10 ml kloroform (2 x 10 ml)
- Ekstrak kloroform ditampung dalam erlenmeyer 100 ml melalui BUTT TUBE (kolom NaSO₄-alumina NaSO₄)
- Uapkan ekstrak kloroform dalam rotary evaporator pada suhu 50° - 60° C.
- Residu diencerkan dengan 500 atau 1000 kloroform.
- Spot pada TLC bersama standar.
- Bandingkan intensitas fluoresensinya dengan standar.

$$\text{Perhitungan : ppb} = \frac{V_s \times C_s \times SD}{V \times XW}$$

Keterangan :

V_s = u 1 standar

C_s = ppm standar

SD = Pengenceran contoh

V_x = u 1 contoh

W = berat contoh dalam ekstrak akhir (8 gram)

6.9 Bahan pemanis

Cara uji bahan tambahan pemanis sesuai dengan SNI 01-2893-1992, *Cara uji pemanis buatan.*

6.10 Cemarkan logam dan arsen

Cara uji cemarkan logam dan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam.*

6.11 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba.*

7 Syarat penandaan

Sesuai dengan Undang-undang No. 23 tahun 1992, tentang Kesehatan.

8 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id